

Министерство образования и науки Республики Марий Эл
Управление образования Администрации городского округа
«Город Йошкар-Ола»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 14 г. Йошкар-Олы»

Адрес: 424002, Республика Марий Эл,
г. Йошкар-Ола, Ленинский проспект, д. 54
Тел./факс: 8 (8362) 42-48-10, 8 (8362) 42-47-41
E-mail: gimnschool14@yandex.ru
Сайт: www.14gimnazia.com

ПРИКАЗ

от 30 августа 2021 года

№ 35/7

Об осуществлении родительского контроля
за организацией питания обучающихся
в МБОУ «Гимназия № 14 г. Йошкар-Олы»
в 2020-2021 учебном году

В целях осуществления контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся, контроля качества приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню на пищеблоке МБОУ «Гимназия № 14 г. Йошкар-Олы»

П Р И К А З Ы В А Ю :

1. Утвердить:
 - 1.1. состав бракеражной комиссии контроля родителей (далее - Комиссия) на 2021-2022 учебный год в составе (приложение 1),
 - 1.2. положение о Комиссии (приложение 2),
 - 1.3. план - задание для Комиссии (приложение 3),
 - 1.4. правила бракеража (приложение 4).
2. Заместителю директора по ВР Пиржановой Т.В., учителю начальных классов (ответственной за питание в гимназии) Кольцовой Е.В. провести организационные мероприятия по осуществлению контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся в срок до 10.09.2021 г.:
 - 2.1. Ознакомить родителей с положением о бракеражной комиссии родительского контроля и правилами бракеража,
 - 2.2. Создать бракеражный журнал родительского контроля.
3. Ответственность за исполнение приказа возложить на заместителя директора по ВР Пиржанову Т.В., учителя начальных классов (ответственного за питание в гимназии) Кольцову Е.В.
4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор гимназии

В.Н.Цепелев

С приказом ознакомлены:

Т.В. Пиржанова

Е.В.Кольцова

**Состав бракеражной комиссии
родительского контроля на 2021-2022
учебный год (до снятия ограничительных мер по COVID-19).**

Состав бракеражной комиссии МБОУ «Гимназия № 14
г.Йошкар-Олы»

Родители (педагоги гимназии):

Фурзикова М.В., родитель учащегося 2-Б класса;
Кошкина Н.А., родитель учащихся 3Б, 7Б класса;
Иванова В.Ю., родитель учащегося 5Б класса;
Галиева И.А. родитель учащейся 9В класса;
Пиржанова Т.В. родитель учащегося 10А класса;
Яналова С.В., родитель учащихся 3Д , 9В класса.

Положение о бракеражной комиссии родительского контроля
МБОУ «Гимназия № 14 г. Йошкар-Олы»

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия родительского контроля МБОУ «Гимназия №14» (далее - бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с данным положением (далее - Гимназия) в целях осуществления контроля организации питания учащихся со стороны родителей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Гимназии.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими рекомендациями СанПин, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, локальными актами Гимназии.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора гимназии. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе директора Гимназии.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят родители обучающихся гимназии на основе добровольного согласия.

2.3. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором гимназии.

3. Полномочия бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся гимназии.

3.2. **Бракеражная комиссия** осуществляет контроль за организацией питания учащихся со стороны родителей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Гимназии:

3.2.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм;

3.2.2. следит за соответствием приготовленных блюд утвержденному меню;

3.2.3. осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е.

определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с Правилами бракеража пищи;

3.2.4. проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;

3.2.5. определяет фактический выход одной порции каждого блюда;

3.2.6. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.3. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации»

**План - задание для бракеражной
комиссии родительского контроля в обеденном зале.**

1. Осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с Правилами бракеража пищи;
2. Проверяет наличие контрольного блюда;
3. Определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
4. Проверяет блюда на соответствие в меню.

Правила бракеража пищи родителями

1. Общие положения

Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке в МБОУ «Гимназия № 14 г. Йошкар-Олы», подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

1.1. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной порции.

1.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит любое лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.

1.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал. При наличии замечаний в части нарушения технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана незамедлительно уведомить директора Гимназии любым удобным способом.

1.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.

2. Методика органолептической оценки пищи

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании.

Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый.

Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

2.4. При снятии пробы необходимо выполнить правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а так же в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого

отравления.

3. Органолептическая оценка первых блюд

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе

варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Не доброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, осторожность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5. При определении вкуса запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не ли постороннему привкуса и запаха, наличия горечи,

Несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то в начале его пробуют без сметаны.

3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

4. Органолептическая оценка вторых блюд

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться

от костей.

4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствия в ней необрушенных зерен. Посторонних примесей, комков.

4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенции блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая из тонкой стружкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варенная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жаренная - приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд

Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделия - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствии по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным

требованиями.

Оценка «хорошо»- незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.)

Оценка «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» - дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, вкус и запах, резко пересаленные, резко кислые, горькие недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия. Изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда

Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями, лиц, осуществивших проверку продукции.

При «удовлетворительной» и «неудовлетворительной» оценке качества приготовленного блюда составляется акт, который доводится до директора Гимназии, руководителя предприятия, осуществляющего организацию питания в Гимназии.

Директор гимназии

В.Н.Цепелев